

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития
ребенка - детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга

Принята

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ детского сада № 37 Приморского
района Санкт-Петербурга
Протокол от 13.012021 № 3

Утверждаю

Заведующий ГБДОУ детским садом № 37
Приморского района Санкт-Петербурга



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр
развития ребенка - детского сада № 37 Приморского района Санкт-Петербурга

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|--|---|--|
| Раздел I. | | |
| 1.1 | Введение | |
| 1.2. | Общие положения. Паспорт программы (краткая характеристика объекта) | |
| 1.3 | Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по босуществлению производственного контроля | |
| Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников) | | |
| 2.1. | Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний | |
| 2.2. | Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, 9-10 профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию | |
| 2.2.1. | Перечень обследований и специалистов обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров | |
| 2.3. | Оценка профессиональных рисков. Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору | |
| 2.4. | Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию | |
| 2,5. | Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг | |
| 2.5.1. | Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОО | |
| 2.5.2. | Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОО | |
| 2.5.3. | Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (пищеблок, прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения и т.д.) | |
| 2.5.4. | Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников | |
| 2.5.5. | Контроль охраны окружающей среды | |
| 2.5.6. | Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. COVID-19 19-20 | |
| 2.6. | Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор | |
| 2.7 | Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | |

| | | |
|---|---|--|
| Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП | | |
| 3.1. | Общие положения | |
| 3.2. | Анализ рисков | |
| 3.3. | Таблица анализов рисков | |
| 3.4. | Определение (перечень) Контрольных Критических Точек (ККТ) | |
| 3.5. | Предельное значение параметров, контролируемые к критическим контрольным точкам | |
| 3.6. | Разработка системы мониторинга ККТ | |
| 4. | Разработка корректирующих действий. | |
| 4.1 | Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению. | |
| 4.2. | Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению. | |
| 5. | Разработка процедур проверки системы ХАССП | |
| 6. | Документация программы ХАССП | |
| 7 | Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля | |
| Раздел IV. Заключение | | |
| Приложения | | |
| | Приложение № 1 Перечень нормативных и регламентирующих актов | |
| | Приложение № 2 Журнал санитарного обхода территории | |
| | Приложение № 3 Журнал административно-общественного контроля | |
| | Приложение № 4 Журнал санитарного состояния служебных помещений | |
| | Приложение № 5 Журнал санитарного состояния групповых помещений | |
| | Приложение № 6 Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | |
| | Приложение № 7 План схемы пищеблока | |
| | Приложение № 8 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля | |
| | Приложение № 9 ПЛАН внедрения принципов ХАССП | |

Раздел I

1.1. Введение

Программа производственного контроля Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка -детского сада № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (далее- Программа) разработана с целью обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа предусматривает анализ имеющихся рисков и выявление контрольных критических точек.

Программа включает производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников), безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля являются:

- общественные помещения, здания, сооружения;
- земельный участок;
- оборудование, в том числе технологическое;
- технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации (Приложение № 1).

1.2. Общие положения Паспорт программы (краткая характеристика объекта)

| Характеристика объекта | |
|---|--|
| Полное и сокращенное наименование: | Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 37 Приморского района Санкт-Петербурга) |
| Тип объекта: | Образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | Образовательная деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми |
| Юридический адрес: | 197341 Санкт-Петербург, пр. Королева, д. 14, литер А |
| Места осуществления образовательной деятельности: | 1-я площадка - Санкт-Петербург, проспект Королева, дом 14, литера А 2-я площадка - Санкт-Петербург, аллея Котельникова, дом 6, корпус 2, литера А |
| Характеристика здания | |
| Тип строения | 1-я площадка - отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом 2-я площадка -отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом |
| Площадь | 1-я площадка - 2-я площадка - |
| Характеристика земельного участка | |
| Площадь | 1-я площадка - 2-я площадка - |
| Ограждение | По периметру, секционный забор |
| Характеристика инженерных систем | |
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | Естественная приточно-вытяжная |
| Система отопления | Централизованная, от городской сети |
| Система водоснабжения | Горячая и холодная, централизованные |
| Система канализации | Подключено к городской сети канализации |

1.3. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность | Раздел работы по осуществлению производственного контроля | Распорядительный акт о возложении функций |
|----------|--|---|---|
| 1. | Заведующий | <ul style="list-style-type: none"> - общий контроль за соблюдением санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; - организация плановых медицинских осмотров работников; - организация профессиональной подготовки и аттестации работников; - разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | Нормативная документация |
| 2. | Заведующий хозяйством | <ul style="list-style-type: none"> - контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории; - организация лабораторно инструментальных исследований; - ведение учетной документации; - разработка мер по устранению выявленных нарушений; - контроль охраны окружающей среды. - контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек. | Журнал контроля санитарного состояния. Журнал регистрации аварийных ситуаций. |
| 3. | Старший воспитатель | <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; - исполнение мер по устранению выявленных нарушений | Оперативный контроль |
| 4 | Медицинская сестра (далее - медсестра) | <ul style="list-style-type: none"> - медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; - контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; - ведение учета и отчетности по производственному контролю. | Журнал бракеража готовой продукции. Журнал регистрации визуального контроля. |
| | Кладовщик | <ul style="list-style-type: none"> - контроль организации питания; - отслеживание витаминизации блюд; - ведение учетной документации; | Журнал бракеража готовой продукции |

Раздел II. Производственный контроль за условиями труда работников и пребывания обучающихся (воспитанников)

2.1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

| № | Объект контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|---|----------------------------|--|--|--|--|-------------------------|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год: в теплый и холодный периоды | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.364820, СП 2.2.4.54 8-96, МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб - в темное время суток | Рабочие места (по 1 точке) | СП 52.13330.2016, СП 2.2.1/2.1.1.127 803, МУК 4.3.2 812-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз в год | 2-4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 СП 2.4.3648020 | Протокол |
| 4 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную Микрофлору (БГКП, паразитологические Исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки - 9 проб (с игрушек, мебели, ковров; в спальнях: с постельного белья, с пола, подоконников в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков. | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| | | Смывы иерсинии | 1 раза в год - перед доставкой овощей | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5 - смывов) | СП 3.1.7.261510, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--------------------------------------|----------|
| 5 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, вторые блюда, гарниры, творожные, яичные, овощные блюда (2 - 3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |
| 6 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 4 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы) | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |

2.2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации и обязательному психиатрическому освидетельствованию

| № п/п | Должность | Кол-во человек | Периодичность | | |
|-------|-----------------------------------|----------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация | Психиатрическое освидетельствование |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Заместитель заведующего по АХР | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Воспитатель | 34 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Старший воспитатель | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Музыкальный руководитель | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 7 | Инструктор по физической культуре | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Учитель-логопед | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 10 | Специалист по закупкам | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Документовед | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Помощник воспитателя | 17 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Шеф-повар | | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Повар | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Кухонный работник | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Мойщик посуды | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 18 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Уборщик территории | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |

| | | | | | |
|---|---|---|-------------|----------------|---------------|
| 20 | Кладовщик | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год | 1 раз в 5 лет |
| 21 | Рабочий по КОРЗ | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| 23 | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года | 1 раз в 5 лет |
| *перечень должностей в соответствии со штатным расписанием ДОУ | | | | | |
| ** внеочередной медицинский осмотр проводится в соответствии с эпидемиологическими показаниями ***вакцинация работников в соответствии с прививочным календарем и по эпидемиологическим показаниям | | | | | |

С 01.04.2021 вступает в силу Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29Н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)

2.2.1. Перечень обследований и специалистов, обязательных для прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров

| Наименование осмотров, обследований | Кратность обследований | Должности подлежащие обследованию |
|-------------------------------------|---|---|
| Осмотр врача-терапевта. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-невролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-психиатра. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-нарколога. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-дерматовенеролога. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-оториноларинголога. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Осмотр врача-хирурга. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Работники со знаком «Р» |
| Осмотр врача стоматолога. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |

| | | |
|---|---|--|
| Расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов). | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка). | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Электрокардиография в покое. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Измерение артериального давления на периферических артериях. | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода) | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс метода). | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Определение относительного сердечно-сосудистого риска по шкале SCORE | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники в возрасте от 18 до 40 лет включительно |
| Определение абсолютного сердечно-сосудистого риска | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники в возрасте старше 40 лет |
| Флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая). | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Все сотрудники в возрасте 18 лет и старше |
| Измерение внутриглазного давления | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | Сотрудники, начиная с 40 лет |
| Осмотр врачом - акушером гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического | При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год | |

| | | |
|---|--|-------------------------------------|
| (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза | | |
| Маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. | 1 раз в год | Женщины в возрасте старше 40 лет |
| Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею | при поступлении на работу | Все сотрудники |
| Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф | при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям | Все сотрудники |
| Исследования на гельминтозы | при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям | Все сотрудники |
| Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка | при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям | Сотрудники пищеблока |

Факторы трудового процесса

| | | | |
|---|-------------|---------------------------------|--|
| Тяжесть трудового процесса. Подъем, перемещение, удержание груза вручную. Стереотипные рабочие движения. Рабочее положение тела работника (длительное нахождение работника в положении "стоя", "сидя" без перерывов, "лежа", "на коленях", "на корточках", с наклоном или поворотом туловища, с поднятыми выше уровня плеч руками, с неудобным размещением ног, с невозможностью изменения взаимного положения различных частей тела относительно друг друга, длительное перемещение работника в пространстве). Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня | 1 раз в год | Врач-хирург Врач-офтальмолог | Рефрактометрия (или скиаскопия) Биомикроскопия глаза Визометрия |
|---|-------------|---------------------------------|--|

S "P" - вещества, опасные для репродуктивного здоровья человека.

2.3. Оценка профессиональных рисков.

Перечень должностей работников. Оценка причинения вреда здоровью в результате воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов при исполнении работником обязанностей по трудовому договору

| № п/п | Должность | Кол-во человек | Основание /периодичность | |
|-------|-----------------------------------|----------------|---|---------------|
| | | | Основание | Периодичность |
| 1 | Заведующий | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 2 | Заместитель заведующего по АХР | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 3 | Заведующий хозяйством | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 4 | Старший воспитатель | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 5 | Воспитатель | 34 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 6 | Учитель-логопед | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 8 | Музыкальный руководитель | 3 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 9 | Инструктор по физической культуры | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |

| | | | | |
|---|-----------------------------|----|---|---------------|
| 10 | Специалист по закупкам | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 11 | Помощник воспитателя | 17 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 12 | Повар | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 13 | Кухонный работник | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 14 | Мойщик посуды | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 15 | Уборщик служебных помещений | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 16 | Уборщик территории | 1 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 17 | Кладовщик | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 18 | Рабочий по КОРЗ | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 19 | Электромонтер | - | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| 20 | Машинист по стирке белья | 2 | Ст.209, 212 ТК РФ П.33 Типового положения о системе управления охраной труда (приказ Минтруда от 19.08.2016 №438-н) | 1 раз в 5 лет |
| *перечень и количество работников в соответствии со штатным расписанием ДОУ ** оценка профессиональных рисков проводится работодателем однократно | | | | |

2.4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию работа:

| № п/п | Показатель | Должность | Документ |
|-------|----------------------------|---|--|
| 1 | Тяжесть трудового процесса | Кладовщик | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-9-ТЖ от 09.12.2016 |
| 2 | Тяжесть трудового процесса | Повар | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-6-ТЖ от 09.12.2016 |
| 3 | Тяжесть трудового процесса | Кухонный рабочий | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-7-ТЖ от 09.12.2016 |
| 4 | Тяжесть трудового процесса | Мойщик посуды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ-69-Кир-8-ТЖ от 09.12.2016 |
| 5 | Тяжесть трудового процесса | Машинист по стирке и ремонту спецодежды | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ- 69-Кир-10-ТЖ от 09.12.2016 |
| 6 | Тяжесть трудового процесса | Помощник воспитателя | Протокол измерений и оценки напряженности трудового процесса № ДОУ- 69-Кир-17-ТЖ от 09.12.2016 |

*иные должности по результатам специальной оценки условий труда

Деятельность:

| № п/п | Деятельность | Документ |
|-------|------------------------|-------------------------------|
| 1 | Дошкольное образование | Лицензия от 21.12.2020 № 4314 |

2.5. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

| Объект контроля | Основание | Кратность контроля, фиксация результата | Ответственный |
|--|--------------------------------------|--|---|
| 2.5.1. Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию территории ОУ | | | |
| Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещение территории, озеленение. Санитарное состояние групповых участков, малых игровых форм, спортивной площадки | СП 2.4.3648-20 | Акт осмотра Ежедневно Журнал санитарного обхода территории (приложение 2) Журнал административно общественного контроля (приложение 3) | Заведующий хозяйством Уборщик территории |
| 2.5.2. Контроль соблюдения санитарных требований к санитарно-техническому состоянию здания ОУ | | | |
| Внутренняя отделка помещения | СП 2.4.3648-20 | Ежеквартально Журнал административнообщественного контроля (приложение 3) | Заведующий хозяйством |
| Соблюдение теплового (температурного) режима, режима проветривания | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный визуальный осмотр (не фиксируется) | Воспитатели |
| Соблюдение теплового режима ОУ | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения. Промывка отопительной системы (май-июнь) Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта | Заведующий хозяйством |
| Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантехприборов | СП 2.4.3648-20 | Фиксация результата по факту неисправности Журнал административно-общественного контроля (приложение 3) | Заведующий хозяйством |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Замена перегоревших ламп | Заведующий хозяйством |

| | | | |
|--|--------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры, светильников (не реже 3-х раз в год). | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Визуальный осмотр (не фиксируется) | Заведующий хозяйством |
| Замеры уровня искусственной и естественной освещенности в групповых и других помещениях (1 раз в год перед началом нового учебного года) | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | | Заведующий хозяйством |

2.5.3. Контроль соблюдения санитарных требований к состоянию оборудования помещений ОУ (прачечная, коридоры, кабинеты, групповые помещения, и т.д.)

| | | | |
|--|--|---|---|
| Прачечная, музыкальный, спортивный залы Санитарное состояние прачечной | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно Журнал санитарного состояния служебных помещений (приложение 4) | Заведующий хозяйством |
| Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования | СП 2.4.3648-20 Договор с обслуживающей организацией | 1 раз в месяц Акт выполненных работ | Заведующий хозяйством |
| Групповые помещения Санитарное состояние групповых помещений, детская мебель, санитарное состояние игрушек, постельного белья и т.д. | СП 2.4.3648-20 | Журнал санитарного состояния групповых помещений (приложение 5) | Старший воспитатель, Заведующий хозяйством, медсестра |
| Антропометрия | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Лист здоровья Схема рассаживания | Воспитатели, медсестра |

2.5.4. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20 СанПин 3.368621 | 1 раз в неделю Журнал осмотра на педикулез и чесотку | Медсестра |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | СП 2.4.3648-20 СанПин 3.368621 с 01.09.2021 | По факту Журнал осмотра контактных детей при карантине | Медсестра |
| Туберкулинодиагностика | СП № 3.1.2.3114-13 СанПиН 3.368621 с 01.09.2021 | По факту Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 | Медсестра |

| | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|
| Вакцинация | Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014 | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 | Медсестра |
| Полиомиелит | СП 3.1.2951-11 СанПиН 3.368621 с 01.09.2021 Приказ Минздрава России № 125-н от 21.03.2014 | По плану Медицинская карта. Прививочный сертификат 0/63 Приказ по ОУ о разобщении детей | Заведующий, медсестра |
| 2.5.5. Контроль охраны окружающей среды | | | |
| Дезинфекция Дезинсекция Дератизация | СП 2.4.3648-20 Договор | Акт выполненных работ | Заведующий хозяйством |
| Вывоз ртутьсодержащих ламп | Договор | Акт об утилизации | Заведующий хозяйством |
| 2.5.6. Контроль мероприятий в условиях карантина, в т.ч. новой коронавирусной инфекции (COVID-19) | | | |
| Выдача и смена СИЗ | СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Зам заведующ. по АХР |
| Инструктаж персонала | СП 3.1/2.4.359820 | По мере необходимости | Заведующий, Зам заведующ. по АХР |
| Утренний фильтр (термометрия) | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | Ежедневно | Воспитатели, медсестра |
| Дезинфекция групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Помощник воспитателя |
| Уборка групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Помощник воспитателя |
| Дезинфекция лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Уборка лестниц, дверей, перил | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Проветривание групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Помощник воспитателя |
| Проветривание коридоров | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Уборщик служебных помещений |
| Дезинфекция пищеблока | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Кухонный рабочий |
| Уборка пищеблока | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Кухонный рабочий |

| | | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------|---|
| Кварцевание / обеззараживание воздуха групповых помещений | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Помощник воспитателя |
| Кварцевание музыкального и спортивного залов, кабинетов специалистов | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Музыкальные руководители, Инструктор по ФИЗО |
| Смена постельного белья, полотенце | СП 2.4.3648-20 | По графику/по необходимости | Помощник воспитателя |
| Дезинфекция посуды | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | После приема пищи | Помощник воспитателя |
| Обработка игрушек | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | 2 раза в день | Воспитатели |
| Обработка поверхностей | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | По графику | Помощник воспитателя, кухонный рабочий, уборщик служебных помещений |
| Обработка рук антисептиком | СП 3.1/2.4.359820 | Постоянно | Зам заведующ. по АХР |
| Выявление с признаками заболеваниями | СП 2.4.3648-20 СП 3.1/2.4.359820 | Постоянно | Медсестра |

2.6. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

| № п/п | Ситуация | Действия |
|-------|---|--|
| 1 | Возникновение заболеваний: педикулез и др. - 5 и более случаев | - ежедневно влажная уборка помещений - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; |
| 2 | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев | - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | - вызов специализированных служб |
| 4 | Неисправная работа холодильного оборудования | - вызвать обслуживающую организацию - использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 5 | Пожар | - вызов пожарной службы; - эвакуация. |

2.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (**Приложение 6**)

Раздел III. Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП

3.1. Общие положения

Производственный контроль за безопасностью пищевой продукции с применением принципов ХАССП Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Производственный контроль разработан в соответствии с нормативно-правовыми актами (Приложение № 1)

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Определения

В настоящем разделе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП:

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП:

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

Опасность:

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор:

Вид опасности с конкретными признаками.

Риск:

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск:

Риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск:

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность:

Отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска:

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Корректирующее действие:

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

Управление риском:

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка:

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению:

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению:

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение:

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг:

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой

информации для выработки предупреждающих действий. **Система мониторинга:**

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга. **Проверка (аудит):**

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений. **Внутренняя проверка:**

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3.2. Анализ рисков Виды опасных

факторов при производстве пищевой продукции

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; - воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

-Хранения сырья;

Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления продукции;
- Реализация готовой продукции;
- Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

Анализ рисков проводится, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Метод оценки рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

С учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают

1. Вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:
 - практически равна нулю,
 - незначительная,
 - значительная и высокая.
2. Критерии тяжести последствий
 - легкое,
 - средней тяжести,
 - тяжелое,
 - критическое

3.3. Таблица анализа рисков

| № | Стадия процесса | Опасность и ее источник | Контрольные мероприятия | Оценка риска | Контрольно-критическая точка (ККТ) |
|---|---|--|---|---|---|
| 1 | Формирование ассортимента перечня продукции | Биологическая: - Эпидемиологические опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, (Приложение № 5) недоброкачественного сырья Финансовая - Завышенная ценовая политика, - не нужный объем поступающего сырья | Договора с поставщиками на основе аукциона пересмотр договоров управление поставками анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда) Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню) | При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск не велик. | Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене. |
| 2 | Поступление продуктов на склад | Биологическое загрязнение патогенными м/о: - нарушение целостности упаковки, - нарушение условий транспортировки - поставка продукции не в таре производителя Химическое: - с/х пестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси | Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» Управление поставками Визуальный осмотр транспорта (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов). | При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска мала. | Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить ККТ на входящем контроле поступающего сырья. |
| 3 | Хранение продуктов на складе | Биологическое: - при нарушении условий хранения (нарушение температурного режима, товарного соседства и т. Д.) - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т. Д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом - моющим средством | Правильно хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильного оборудования согласно «Требования к условиям хранения» Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой Соблюдение личной гигиены Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т. д.. | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | Установить ККТ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря | <p>Механическая: - Сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p>Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p> | <p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.</p> <p>Санитарное состояние помещений пищеблока</p> | <p>При выполнении нормативов степень риска невысокая.</p> | <p>ККТ можно не ставить.</p> |
| 5 | Кулинарная обработка | <p>Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p> | <p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</p> <p>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</p> <p>Соблюдение поточности производства</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p> | <p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p> | <p>Установить ККТ.</p> |
| 6 | Возникновение перекрестных загрязнений: | <p>Микробиологическое: (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков)</p> <p>Аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии)</p> <p>Физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p> | <p>Отделение сырья от готовой продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения)</p> <p>Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</p> <p>Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря)</p> <p>Соблюдение поточности производства</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p> | | <p>При выполнении нормативов степень рис не высока.</p> |
| 7 | Реализация (раздача) | <p>Биологическая</p> <p>При нарушении технологии приготовления</p> | | <p>Степень риса не высока.</p> | <p>Можно установить ККТ</p> |
| 8 | Прием пищи | <p>Соблюдение правил транспортировки</p> <p>Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мыть посуды, кормления детей, уборки рабочих мест</p> | <p>Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка.</p> | | <p>ККТ можно не устанавливать.</p> |

3.4. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

| № п/п | ККТ технологическая операция | Мероприятия контроля | Что контролируется | Ответственный | Документация |
|-------|--|--|---|----------------------------|--|
| 1 | Приемка сырья | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции | ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. справка, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления. | Кладовщик | Товарные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. |
| 2 | Хранение поступающего сырья | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов. | | Кладовщик | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока, Журнал температурного режима кладовой, холодильного оборудования |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий. | Исправность оборудования пищеблока; чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ККТ; Выполнение правил и требований технологического процесса. | Шеф-повар | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал разведение дез средств Журнал тех контроля оборудования. Сборник технологических карт. |
| 4 | Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Члены бракеражной комиссии | Журнал бракеражной комиссии. |

3.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

| № п/п | ККТ технологической операции | Контролируемый параметр | Предельное значение | Ответственный | Нормативная документация |
|-------|--|--|---|---------------|---|
| 1 | Приемка сырья | Сопроводительная документация Целостность упаковки Срок годности | Отсутствует Нарушена Истекший | Кладовщик | Журнал входного контроля |
| 2 | Хранение поступающего пищевого сырья | Температура и влажность. Чистота оборудования и помещения Содержание склада Техническое состояние оборудования | Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования | Кладовщик | Требования к условиям хранения. Журнал генеральных уборок |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Чистота оборудования и помещений пищеблока Техническое состояние оборудования Выполнение требований ТТК | Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Не соответствие требованиям ТТК | Повар | Проведение генеральных уборок Соблюдение санэид режима Учет вопросов осуществления производственного контроля |
| 4 | Реализация готовой продукции | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Не соответствует | Шеф-повар | Сборник ТТК и 10-дневное меню. |

3.6. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

| № п/п | ККТ технологической операции | Мероприятие мониторинга | Периодичность | Контрольный документ |
|-------|--|---|---|---|
| 1 | Приемка сырья | Контроль сопроводительной документации | регулярно | Журнал бракеража сырой продукции |
| 2 | Хранение поступающего сырья | Контроль за сроками годности продукции | регулярно | Журнал контроля входящей продукции |
| | | Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании | регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой |
| | | Проверка технического состояния оборудования | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока. |
| | | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой | ежедневно | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | ежедневно | Журнал контроля здоровья персонала. Медицинские книжки каждого работника пищеблока. |
| | | Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока. | ежедневно | Журнал учета включения бактерицидной лампы. Журнал учета дезинфекции и дератизации. |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции. |
| | | Контроль реализации готовой продукции | | |

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП.

4. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерения;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформлена процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

4.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений и меры по их устранению.

| № п/п | ККТ технологической операции | Отклонение значений показателей | Действия ответственного лица и меры по устранению. |
|-------|------------------------------|--|--|
| 1 | Приемка сырья | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации Продуктов | Информирование руководителя, замена поставщика пищевых продуктов Приостановка приемки сырья, информирование руководителя, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта |
| | | Составление акта о некачественном пищевом продукте обнаруженном в процессе приемки | Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику. |
| | | Нарушение правил и срок заполнения журнала | Информирование руководителя, возврат пищевых продуктов поставщику |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 2 | | Нарушение правил и рок заполнения журнала температурного режима | Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации. |
| | | Обнаружение неисправного оборудования | Информирование руководителя, ремонт оборудование |
| | | Обнаружение несоответствующего инвентаря | Информирование руководителя, замена инвентаря |
| | | Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока | Информирование руководителя, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодически проверки документации |
| 3 | Обработка и переработка, термообработка при | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. | Информирование руководителя, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков. |
| 4 | Выдача готовой продукции | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям | Информирование руководителя, замена ответственного сотрудника, замена блюда. |

4.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

| №п/п | Аварийная ситуация | Меры по устранению. |
|------|--|---|
| 1 | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| 2 | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, тифинедез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования. |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. | Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения. | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия, |
| 5 | Неисправность сетей канализации. | Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия, |

5. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

5.1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

5.2. Программы проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполненных процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных контрольных действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

5.3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

6. Документация программы ХАССП.

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе рабочей группы ХАССП;
- план внедрения принципов ХАССП (смотри приложение № 9)
- информацию о производстве (План-схемы пищеблока в Приложении № 7);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов; - рабочие листы ХАССП
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий; - программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

6. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля смотри (**Приложение № 8**)

Раздел V. Заключение

Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения руководителем ДОУ и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

Приложения

Приложение № 1

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих общие вопросы организации производственного контроля

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|--|---|
| Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. (ст.2, 3; 8-11, 29,31,33-36) | № 52-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2020 года) |
| Федеральный закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» | № 2-ФЗ от 09.01.1996 г в редакции Федерального закона от 9 января N 2-ФЗ (с изменениями на 8 декабря 2020 года) |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) | СП 1.1.1058-01 (с изменениями на 27 марта 2007 года) |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» (гл.1,2,3) | СП 2.4.3648-20 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СП 3.1/2.4.3598-20 |
| Постановление «О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) действие Санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20» | 02.12.2020 года № 39 |

Перечень нормативно - правовых актов, межгосударственных стандартов и технических условий, регламентирующих организацию питания

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|--|--|
| Федеральный закон «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,39, 40) с изменениями на 22 декабря 2020 г. | № 184 -ФЗ от 27 декабря 2002 г (с изменениями на 22 декабря 2016 года) |

| | |
|--|---|
| Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (в части гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от 24.06.2008 г (с изменениями на 22 декабря 2014 года) |
| Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» | № 29-ФЗ от 02.01.2000 г (с изменениями на 13 июля 2020 года) |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями» | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078- 01) |
| СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324-03 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (в части статей р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41) | СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года) |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору | Утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299 (с изменениями на 8 декабря 2020 года) |
| ГОСТ Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой) | ГОСТ 32573-2013 |
| ГОСТ Укроп свежий. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 32856-2014 |
| ГОСТ Фрукты сушеные. Общие технические условия (Переиздание) | ГОСТ 32896-2014 |
| ГОСТ Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего возраста. Общие технические условия (с | ГОСТ 32920-2014 |
| ГОСТ Сахар белый. Технические условия (с поправкой) | ГОСТ 33222-2015 |
| ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия | ГОСТ 3343-2017 |
| ГОСТ (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия | ГОСТ 33499-2015 |
| ГОСТ Капуста цветная свежая. Технические условия | ГОСТ 33952-2016 |
| ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия | ГОСТ 34112-2017 |
| ГОСТ Лук свежий зеленый. Технические условия | ГОСТ 34214-2017 |
| ГОСТ Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия | ГОСТ 34220-2017 |
| ГОСТ Томаты свежие. Технические условия | ГОСТ 34298-2017 |
| ГОСТ Плоды цитрусовых культур. Технические условия | ГОСТ 34307-2017 |
| ГОСТ Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия | ГОСТ 34314-2017 |
| ГОСТ Филе рыбы мороженое. Технические условия | ГОСТ 3948-2016 |
| ГОСТ Крупа пшено шлифованное. Технические условия | ГОСТ 572-2016 |
| ГОСТ Крупа ячменная. Технические условия (с Изменениями N 1-4) | ГОСТ 5784-60 |
| ГОСТ Крупа кукурузная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) | ГОСТ 6002-69 |

| | |
|---|--|
| ГОСТ Горох шлифованный. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3) | ГОСТ 6201-68 |
| ГОСТ Крупа рисовая. Технические условия | ГОСТ 6292-93 |
| ГОСТ 6882-88. Виноград сушеный. Технические условия | ГОСТ 6882-88 |
| ГОСТ Крупа манная. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 7022-2019 |
| РСТ РСФСР Репа столовая свежая. Технические условия | РСТ РСФСР 743-88 |
| РСТ РСФСР Брюква столовая свежая. Технические условия | РСТ РСФСР 745-88 |
| ГОСТ Фасоль продовольственная. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, с Поправкой) | ГОСТ 7758-75 |
| Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ 7975-2013 |
| ГОСТ Сельди соленые. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 815-2019 |
| ГОСТ Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 908-2004 |
| ГОСТ Р Бананы свежие. Технические условия | ГОСТ Р 51603-2000 |
| ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия | ГОСТ Р 51574-2018 |
| ГОСТ Р Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия | ГОСТ Р 51809-2001 |
| ГОСТ Р Сыры. Общие технические условия (с Поправками) | ГОСТ Р 52686-2006 |
| ГОСТ Р Крахмал картофельный. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 53876-2010 |
| ГОСТ Р Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 54366-2011 |
| ГОСТ Р 54681-2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия (Переиздание) | ГОСТ Р 54681-2011 |
| ГОСТ Р Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия | ГОСТ Р 54731-2011 |
| ГОСТ Р Крупа гречневая. Общие технические условия (с Поправкой) | ГОСТ Р 55290-2012 |
| ГОСТ Р Чеснок свежий. Технические условия | ГОСТ Р 55909-2013 |
| ГОСТ Картофель продовольственный. Технические условия | ГОСТ 7176-2017 |
| ГОСТ Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (с Поправкой) | ГОСТ 33932-2016 |
| ГОСТ Петрушка свежая. Технические условия | ГОСТ 34212-2017 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г №769 | ТР ТС 005/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (в части статей 1, ст. 2, ст. 3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | ТР ТС 007/2011 (с изменениями на 28 апреля 2017 года) |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | ТР ТС 021/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | ТР ТС 022/2011 |

| | |
|--|--------------------|
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (в части статей 1 - ст. 29) | ТР ТС 023/2011 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (в части статей 1-12) | ТР ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (в части статей 1 - 115) | ТР ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (в части статей 1 - 151) | ТР ТС 034/2013 |
| ТР ЕАЭС Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" | ТР ЕАЭС № 040/2016 |

Перечень нормативно - правовых актов, регламентирующих доступность, создание безопасных условий труда, воспитания и обучения, охрану жизни и здоровья во время производственных процессов, в здании, помещениях и на территории ОУ

| Наименование нормативного документа | Реквизиты документа |
|---|---|
| Трудовой кодекс Российской Федерации, раздел X «Охрана труда» (ст.209-231) | № 197 - ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.12.2020 № 477-ФЗ |
| Федеральный закон «О внесении изменений в ст.185.1 ТК РФ» | № 261-ФЗ от 31.07.2020 |
| Федеральный закон «Об основах здоровья граждан в Российской Федерации» (ст.12,18, 20, 24,27, 30,46,49) | № 323-ФЗ от 21.11. 2011 |
| Федеральный закон О специальной оценке условий труда» (ст.3-5, 7-15, 17) | № 426 - ФЗ от 23.12.2013 (в ред. от 08.12. 2020 |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (гл. 3-6) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| СанПиН « К содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям при эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (ст. 1, 2) | СанПиН 2.1.3684-21 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (ст. 3-4) | СП 3.5. 1378-03 |

| | |
|---|--|
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (ст. 2,3, 5-8) | СП 2.2.3670-20 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (ст. 2,3,6,7- 9) | СП 3.1.7.2615-10 |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (2-8,10-11,13-18) | СП 3.1./3.2.3146-13 |
| СП «Профилактика дифтерии» (1-13) | СП 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (2-3,5-8,10) | СП 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» (2,5-10) | СП 3.1.3.2352-08 (с изменениями на 20 декабря 2013 года) |
| СП «Профилактика коклюша» (2,3,6-8, 10) | СП 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (3) | СП 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», (2- 4,8) | СП 3.1.3112-13 |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты (3,8,9) | СП 3.1.5.2826-10 (с изменениями на 21 июля 2016 года) |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.2-6, 8) | СП 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (2-8,10) | СП 3.1.1.3108-13 (с изменениями на 5 декабря 2017 года) |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (2,4, 6-8) | СП 3.1.7.2616-10 (с изменениями на 21 января 2011 года) |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (1-9,11-13) | СП 3.1.2.3117-13 |
| СП «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» (3-5) | СП 3.1.958-99 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита А» (ст.2) | СП 3.1.7.2825-10 |
| СП «Профилактика менингококковой инфекции» (2-3,5-6,8) | СП 3.1.2.2512-09 |
| СП «Профилактика легионеллёза» (ст.1 -11) | СП 3.1.2.2626-10 |
| СП «Профилактика столбняка» (1 -8,12) | СП 3.1.2.3113-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза» О внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.10.2013 № 60 и санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.2.3114-13 | СП 3.1.2.3114-13 Постановление от 14.09.2020 № 26 |

| | |
|--|--|
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» | СанПиН 3.3686-21 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» |
| СП «Профилактика (неполио)энтеровирусной инфекции» (2-4, 6,8) | СП 3.1.2950-11 |
| СП «Профилактика полиомиелита» (2-6,8,9,16) | СП 3.1.2951-11 (утрачивает силу с 01.09.2021) в связи с изданием постановления № 4 от 28.01.2021 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (ст.2-3,5-6,8) | СП 3.1.2952-11 |
| СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (ст. 2-4) | СП 3.3.2342-08 |
| организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (ст.4,5) | СП 3.3.2367-08 |
| СП, СНиП «Водоснабжение. Наружные сети и сооружения» | СП 31.13330.2012 СНиП 2.0402-84 |
| СП, СНиП «Канализация. Наружные сети» | СП 32.13330.2018 СНиП 2.04.05-85 |
| СП, СНиП «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» | СП 59.13330.2016 СНиП 35-012001 |
| СП, СНИП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» | СП 60.13330.2016 СНИП 41-01-2003 |
| ТР ТС «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мебельной продукции» | ТР ТС 025/2012, утверждены решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32 |
| ТР ТС Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности» | ТР ТС 017/2011 от 09.12.2011 № 876 с изменениями на 09 августа 2016 года |
| ТР ТС «О безопасности игрушек» | ТР ТС 008/2011, утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798 с изменениями на 17 марта 2017 ЕЭК |
| ТР ТС «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст.8 (требования безопасности издательской (книжной и журнальной продукции, школьно-письменных принадлежностей) | ТР ТС от 23.09.2011 (редакция от 19.12.2017) |
| ТР ТС «О безопасности товаров бытовой химии» | ТР 201/00/ТС |
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» | Министерство образования и науки РФ от 09.11.2015 № 1309 |

| | |
|---|--|
| Приказ «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере труда, занятости и социальной защиты населения, а также оказания им при этом необходимой помощи» | Министерство труда и социальной защиты РФ от 30.07.2015 № 527н |
| Приказ « Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» | Минздравсоцразвития РФ и Министерство труда и социальной защиты РФ № 988н/1420н от 31.12.2020 |
| Приказ « Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.2011 (с изменениями на 18 мая 2020 года) Утратит силу с 01.04.2021 |
| Приказ « Об утверждении Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников , предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ , перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» | Министерства здравоохранения Российской Федерации № 29н от 28.01.2021 с 01.04.2021 вступает в действие |
| Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» | Министерство здравоохранения Российской Федерации № 229 от 29.06.2000 |
| Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям | Министерство здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125 н (с изменениями на 9 декабря 2020 года) В настоящий документ вносятся изменения на основании приказа Минздрава России от 03.02.2021 N 47н с 20 февраля 2021 года |

Данный перечень нормативно-правовых актов, санитарных правил, межгосударственных стандартов и технических условий/регламентов не является исчерпывающим и актуален на момент разработки документа

Приложение № 2

Журнал санитарного обхода территории

| № записи | Дата | Ф.И.О. ответственного | Время обхода территории | Цель обхода | Примечания (результат обхода) |
|----------|------|-----------------------|-------------------------|-------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 3

Журнал административно-общественного контроля

| № записи | Дата | Степень контроля | Выявленные недостатки | Должность и фамилия проверяющего | Срок исполнения | Отметка ответственного лица об устранении выявленных недостатков |
|----------|------|------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Приложение № 4

Журнал санитарного состояния служебных помещений

| № п/п | Дата | Наименование помещений | Выявленные недостатки | ФИО, должность проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат исполнения |
|-------|------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Приложение № 5

Журнал санитарного состояния групповых помещений

| № п/ц | Дата посещения | Обнаружение нарушения санитарного состояния | ФИО, должность проверяемого | Срок устранения недостатков | Дата и результат проверки исполнения |
|-------|----------------|---|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Приложение № 6

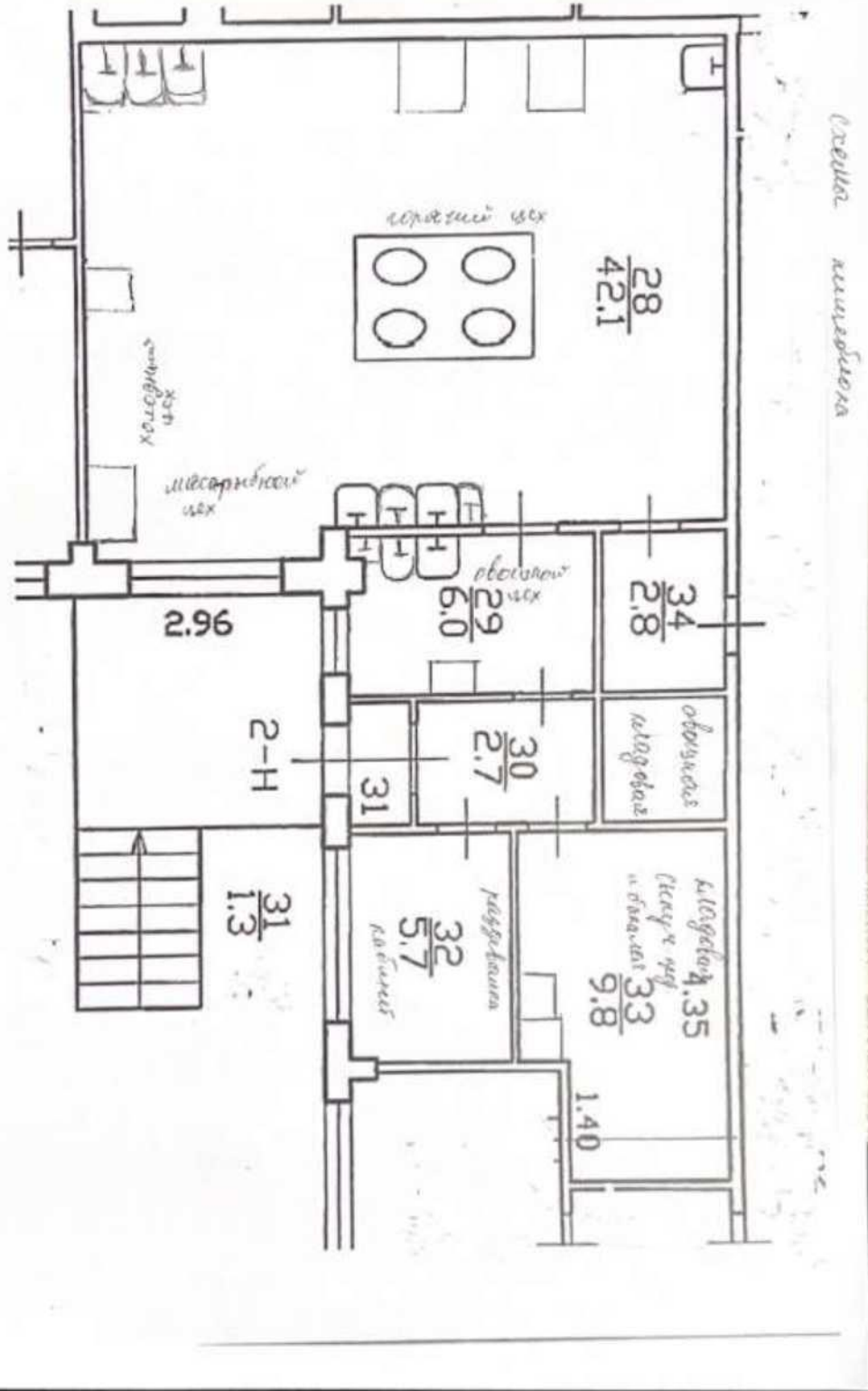
Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

| № п/п | Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|-------|---|--|--------------------------|
| 1 | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| 3 | Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно, перед началом рабочей смены | Медработник |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 4 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| 5 | График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Воспитатель. Пом воспитателя |
| | складских помещениях | | по питанию |
| 3 | Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| 4 | Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| 5 | 1 график смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| 6 | Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Медработник |
| 7 | Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| 8 | Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| 9 | Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Медработник |
| 10 | Личные медицинские книжки работников | Ежедневно | |
| 11 | Журнал визуального производственного контроля сан и тарно-технического состояния и сани тарного содержания помещений, оборудования, оснащения | По факту | Заведующий хозяйством, работник по техническому обслуживанию |
| 12 | Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний | По графику | Завхоз/ зам. зав по АХР |
| 13 | Рабочий лист ХДССП | По графику | Член группы ХАССП |
| 14 | Отчет группы ХАССП | | 1 преледатель группы ХАССП |

План схемы пищеблока

Приложение № 7



Приложение № 7

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления
Производственного контроля**

- Журнал бракеража сырых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации блюд
- Акт результатов медицинских осмотров работников
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
- Журнал здоровья персонала (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, обслуживание торгово-технологического оборудования)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Форма перечня регистрационно-учетной документации.

Приложение №9

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

| № | Этапы внедрения принципов ХАССП | Мероприятия по внедрению системы ХАССП | Сроки выполнения | Ответственные |
|---|--|---|------------------|------------------------------------|
| 1 | Политика ХАССП в ДОУ | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП. | | Заведующий |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций. | | Заведующий |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции. | | повар |
| | | Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции. | | Кладовщик, повар |
| | | Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении. | | Кладовщик |
| | | Проведение контроля за функционированием технологического оборудования. | | Заведующий хозяйством |
| | | Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции. | | Заведующий |
| | | Соблюдение условий хранения пищевой продукции. | | Кладовщик, сотрудники пищеблока |
| | | Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря | | Сотрудники пищеблока |
| | | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены. | | Сотрудники пищеблока |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря | | Кухонный работник |
| | | Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР | | Кладовщик |
| | | Прослеживаемость пищевой продукции | | Кладовщик |
| 4 | Подготовка блок-схем производственных процессов | Разработка блок-схем производственных процессов | | Заведующий хозяйством, кладовщик, повар |
| 5 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) | | Кладовщик, шеф-повар повар |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ) | | | Заведующий, кладовщик |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ | | Заведующий, кладовщик |
| 8 | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ | | | Заведующий, кладовщик |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышении критических | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции | | Заведующий хозяйством, кладовщик |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575825

Владелец Лищенко Анна Сергеевна

Действителен с 06.05.2022 по 06.05.2023